

Augustus Rex Königliche Destillate

... von Dresdner Streuobstwiesen

Die Marke: königlich, die Produkte: ausgezeichnet, die Produzenten: leidenschaftlich. Ihre Maxime „Nil nisi optimorum“ – „Nichts, wenn nicht vom Besten“ steht für ihren Anspruch, der vor allem eines verspricht: höchste Qualität. Im Jahr 2001 warf der Schweizer Architekt und Kaufmann Georg W. Schenk seine damalige berufliche Existenz über Bord, zog in seine Wahlheimat Dresden und gründete im Weinkeller des ehemaligen Weinbergs von Dresden-Klotzsche die „Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei GmbH“. Hier, zwischen Dresden und Moritzburg, am Rande des Landschaftsschutzgebietes Dresdener Heide liegt die Edelobst-Brennerei, die sich unglaublich schnell einen exzellenten Ruf erarbeitete und deren Produkte gerne Staatsgästen kredenzt oder als Präsent überreicht werden.

„Angeregt von den vielen alten Streuobstwiesen rund um Dresden haben wir uns zum Ziel gesetzt, nicht mehr wirtschaftliches Obst in der Art zu erhalten, indem wir aus diesen alten Obstarten ein hochwertiges Endprodukt, sortenreine Destillate, herstellen“, so Georg Schenk. Aus diesem Anliegen leitete sich auch der Markenname „Augustus Rex“ ab: Die Produkte nach August dem Starken zu benennen lag nahe, gilt er doch als früher Förderer des Obstanbaus in Sachsen, der 1725 mit dem sogenannten Ehestandgesetz die Heiratenden verpflichtete, drei Obstbäume zu pflanzen.

Alte Sorten

Besonders die alten Sorten, die – Hand aufs Herz – heute kaum noch jemand kennt, haben es Schenk und Diestelhorst angetan: „Wer erinnert sich nicht noch an das erste Apfelmus im Juli vom Weissen Klarapfel mit seinem fein-würzigen Aroma aus dem Garten der Großeltern, den Bratapfel aus dem Roten Boskoop oder den Danziger Kantapfel mit seiner purpurroten leuchtenden Schale und seinem rosensartig feinen Duft“, schwärmen die Dresdener und fragen: „Wer kann noch geschmacklich eine Birne von der Sorte „Köstliche von Charneuf“ mit einer „Guten Luise von Avranches“ unterscheiden?“ Schenk und sein Team haben sich immer wieder auf die Suche nach den alten, fast vergessenen und zum Teil nahezu verschwundenen Sorten gemacht. Und sie sind fündig geworden: „Durch intensive Suche auf den alten Wiesen und mit Hilfe von Pomologen konnten wir sogar einen Bestand des „Böhmischen Rosenapfels“ entdecken, der mittlerweile schon als ausgestorben galt.“

Septembermorgen

In Nebel ruhet noch die Welt,
Noch träumen Wald und Wiesen:
Bald siehst du, wenn der Schleier fällt,
Den blauen Himmel unverschleiert,
Herbststrahlend die gedämpfte Welt
In warmem Golde fließen.

Edvard Morike
(1877, Gedruckt 1925)

Eine feine Nase für die Aromen alter Obstsorten hat Augustus Rex-Begründer Georg W. Schenk.

Foto: © Augustus Rex

Modernste Technik

Äpfel spielen in der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex zwar eine herausragende Rolle, aber sie sind natürlich nicht das einzige Obst, das hier verarbeitet wird: Neben den fast 30 Apfelbränden bietet Augustus Rex neun Birnen- sowie jeweils sechs Trauben-, Kirsch- und Pflaumenobstbrände an. Hinzu kommen sieben Spezialbrände und sechs Liköre. Hochfeine Destillate aus längst vergessenen Obstsorten – und das in der Qualität, dass Augustus Rex bei jeder internationalen Prämierung unter den Ersten ist. Auch bei biozertifizierten Sorten! Über 70 Medaillen erhielt das Unternehmen Augustus Rex für seine Produkte in „Weltpitzenqualität“. Den hohen Qualitätsstandard gewährleisten eine Auswahl exzellenter Zutaten und ausgereifte Produktionsprozesse: „Einmalige Ressourcen an ungespritztem Obst ermöglichen es, hocharomatische, sortentypische Obstbrände in einer großen Vielfalt und hohen Qualität herzustellen“, so Augustus Rex. Verarbeitet werden nach Angaben des Unternehmens „nur vollreifes, gesundes Obst“. „Neben der modernsten Brenntechnik sichern die manuelle Auslese und sorgfältige Auswahl die hohe Qualität, durch die die Aromen unserer Edelbrände zur vollen Entfaltung gelangen.“

Nachhaltige Wirtschaft

Dresden und Umgebung gelten als traditionsreiches Obstanbaugesbiet mit zahlreichen Streuobstwiesen. Meist finden sich auf ihnen nur wenige Bäume der gleichen Sorte, so dass die Mengen begrenzt sind. Bei Moritzburg ist in den vergangenen Jahren eine neue Streuobstwiese entstanden – eine Ausgleichsfläche mit 75 Obstbäumen, 21 Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und eine Eberesche. Für Georg Schenk sind sie ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt: „Jeden Herbst suche ich nach Exoten, um sie zu verwerten. Nur so können wir sie vor dem Vergessen und Aussterben retten. Das ist mein Beitrag für das Arche-Projekt von Slow Food Deutschland: Altes für die Gegenwart bewahren und für die Zukunft sichern.“

Kontakt:

Augustus Rex® Erste Dresdner
Spezialitätenbrennerei GmbH
Klotzcher Hauptstraße 24
01109 Dresden,
www.augustus-rex.com

Öffnungszeiten:

Montags bis freitags, 8.00 Uhr
bis 17.00 Uhr oder nach Vereinbarung.

Auf alten und neuen
Streuobstwiesen, für
deren Erhalt er sich
nachdrücklich einsetzt,
sucht Georg W. Schenk
nach fast verschwundenen
Sorten.

